

Dane aktualne na dzień: 29-09-2026 17:15

Link do produktu: <https://www.allegroz.pl/termometr-analogowy-z-sonda-kaminer-0-250-c-p-80.html>



Termometr analogowy z sondą Kaminer 0-250 °C

Cena	19,99 zł
Numer katalogowy	00001881
Kod producenta	00001881
Kod EAN	5901785365573
Kod producenta	00001881
Rodzaj	termometr analogowy z sondą
Producent	Kaminer
EAN (GTIN)	5901785365573
Informacje o bezpieczeństwie	CE
Waga produktu z opakowaniem jednostkowym	0.04

Opis produktu

TERMOMETR DO GRILLA I WĘDZARNI - DUŻY ZAKRES TEMPERATUR



TERMOMETR DO GRILLA I WĘDZARNI

- **SOLIDNY** – jest z **wysokiej jakości stali nierdzewnej, która jest wyjątkowo solidna i wytrzymała na wysokie temperatury**. Termometr do wędzarni/grilla będzie przydatny zarówno do mierzenia temperatury metodą bezpośrednią, jak i pośrednią. Wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej, która jest żaroodporna.
- **DUŻY ZAKRES TEMPERATUR** – termometr działa w zakresie temperatur od 0°C do + 250°C, co pozwala na perfekcyjną kontrolę zarówno przy wędzeniu, jak i przy grillowaniu. Tolerancja błędów wynosi ok. +/- 1°C, co jest gwarancją pełnej kontroli nad temperaturą wewnątrz grilla/wędzarni.
- **ANALOGOWY** - doskonały analogowy termometr. W zestawie skuwka do chowania sondy, która może służyć również do jej podtrzymywania - posiada praktyczny "klips" jak w długopisie.
- **DUŻA TARCZA** – termometr posiada dużą tarczę, dzięki temu jest czytelny odczyt temperatury. Pokazuje symbole oraz oznacznik na czerwono maksymalną temperaturę jaką powinna dana potrawa osiągnąć. Można bez problemu odczytać wskazywaną wartość temperatury, nawet jeśli urządzenie mocno dymi.
- **SPECYFIKACJA** – zakres temperatur: od 0°C do + 250°C, tolerancja błędów: do ok +/- 1°C, wymiary (wys/szer): 5/7,5 cm, waga w opakowaniu: 40 g.

SPECYFIKACJA

- zakres temperatur: od 0°C do + 250°C
- tolerancja błędów: do ok +/- 1°C
- wymiary (wys/szer): 5/7,5 cm
- waga w opakowaniu: 40 g

Każdy, kto choć jeden raz grillował lub wędził doskonale wie, że bardzo ważnym punktem tej czynności jest kontrolowanie temperatury. Za niska temperatura sprawi, że wyroby będą surowe – zbyt wysoka natomiast może spowodować przypalenie przygotowywanych potraw. Mierzenie temperatury „na oko” jest dość trudne, dlatego **każdy, kto chce mieć pełną kontrolę nad procesem wędzenia czy grillowania powinien zaopatrzyć się w specjalny termometr do grilla/wędzarni.**

→→ DODAJ DO KOSZYKA →→



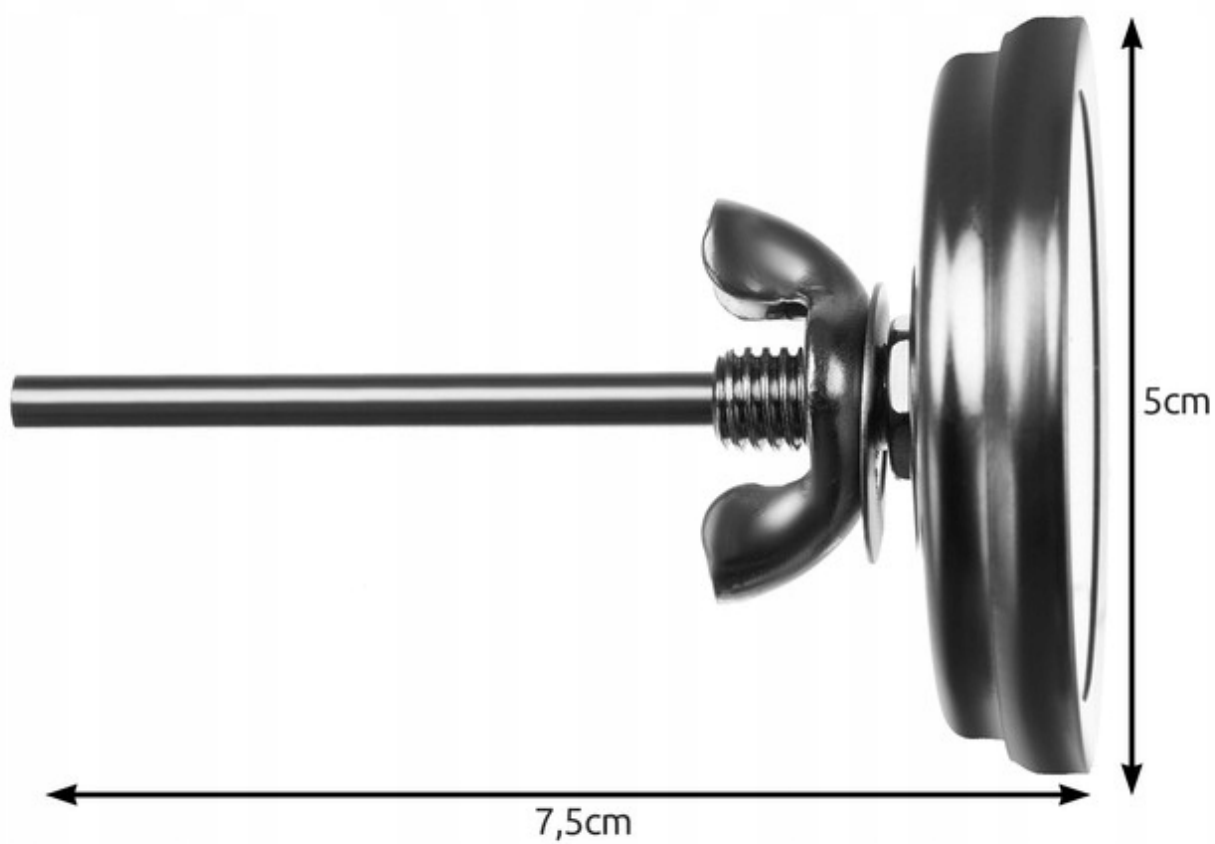




 **KAMINER®**







→→ DODAJ DO KOSZYKA →→

Kod EAN: 5901785365573